

# **CENTRO GASTRONÔMICO DE LAJEADO**

---

Diana Eidelwein da Silva

Diana Eidelwein da Silva

## CENTRO GASTRONÔMICO DE LAJEADO

Relatório de pesquisa apresentado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso – Etapa I, na linha de formação específica em Arquitetura e Urbanismo, do Centro Universitário Univates, como parte da exigência para obtenção do título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador: Prof. Arq. Me. Augusto Alves

Lajeado, setembro de 2018

“A gastronomia é a história cultural da alimentação. Sua essência é a mudança, a temporalidade, a visão de passado como processo contínuo de perspectivas sobre tendências, sobre o constante e o eventual” (ARAÚJO, 2005, p.15).

## RESUMO

A implantação de um centro gastronômico para a cidade de Lajeado faz parte de uma pesquisa apresentada para a disciplina de Trabalho de conclusão de curso de Arquitetura e Urbanismo com o objetivo de proporcionar uma experiência gastronômica *food service* diferente do que existe hoje na região do Vale do Taquari. Buscando referência nas tendências gastronômicas mundiais, a ideia é reunir produtos de qualidade com boa gastronomia, onde as pessoas possam comer, comprar, aprender e se divertir. O local conta com espaços de venda de produtos frescos, praça de alimentação com opções variadas, desde café até um sushi bar, além de um restaurante “âncora” com buffet distribuído em ilhas de culinária variada. O terreno escolhido para a proposta se localiza no Bairro São Cristóvão na Avenida Alberto Pasqualini, esquina com a Avenida Pirai, dispondo de boa infraestrutura urbana, fácil acesso para quem vem de dentro e fora da cidade. Serão cumpridas as normas referentes ao plano diretor e código de obras de Lajeado, além das NBR 9077 e 9050, para garantir segurança e acessibilidade à todos.

Palavras-chave: arquitetura e urbanismo, centro gastronômico, tendências gastronômicas, *food service*.

## LISTA DE FIGURAS:

FIGURA 01 - Brasil: tendências observadas para consumo de alimentos.....	18
FIGURA 02 - Brasil: frequência com que as refeições são realizadas fora do lar.....	18
FIGURA 03 - Fatores de risco em comum das principais DCNT.....	20
FIGURA 04 - Pirâmide alimentar vegana.....	22
FIGURA 05 - Shopping Lajeado.....	24
FIGURA 06 - Feira do produtor Bairro Centro.....	25
FIGURA 07 - Dimensões do módulo de referência.....	36
FIGURA 08 - Deslocamento mínimo para 90°.....	36
FIGURA 09 - Deslocamento consecutivo de 90°.....	36
FIGURA 10 - Deslocamento de 180°.....	36
FIGURA 11 - Alcance manual sentado.....	36
FIGURA 12 - Alcance manual em pé.....	36
FIGURA 13 - Corrimãos em escada e rampa.....	37
FIGURA 14 - Medidas mínimas de um sanitário acessível.....	38
FIGURA 15 - Balcão hortifrúti.....	41
FIGURA 16 - Dimensionamento estante de parede.....	41
FIGURA 17 - Percurso interno comercial.....	42
FIGURA 18 - Percurso interno comercial.....	42
FIGURA 19 - Fluxograma restaurante.....	43
FIGURA 20 - Dimensionamento do mobiliário.....	44
FIGURA 21 - Dimensionamento do mobiliário.....	44

FIGURA 22 – Localização geográfica da área de intervenção.....	46
FIGURA 23 – Dimensões gerais, topografia, pré-existência e vegetação.....	47
FIGURA 24 – Cortes longitudinal e transversal do terreno.....	47
FIGURA 25 – Cortes longitudinal e transversal do terreno.....	47
FIGURA 26 – Vias de acesso ao terreno.....	50
FIGURA 27 – Entorno imediato, principais equipamentos.....	51
FIGURA 28 – Entorno imediato, usos e atividades.....	52
FIGURA 29 – Entorno imediato, alturas.....	53
FIGURA 30 – Diagrama visuais.....	54
FIGURA 31 – Vista A.....	54
FIGURA 32 – Vista B.....	54
FIGURA 33 – Vista C.....	55
FIGURA 34 – Vista D.....	55
FIGURA 35 – Vista E.....	55
FIGURA 36 – EATALY São Paulo.....	58
FIGURA 37 – Planta baixa Térreo.....	59
FIGURA 38 – Planta baixa 1º pavimento.....	60
FIGURA 39 – Planta baixa 2º pavimento.....	60
FIGURA 40 – Vista interna EATALY São Paulo.....	61
FIGURA 41 – Vista interna EATALY São Paulo.....	61
FIGURA 42 – Vista interna EATALY São Paulo.....	62
FIGURA 43 – Vista interna EATALY São Paulo.....	62

FIGURA 44 – EAT... Empório e restaurante.....	63
FIGURA 45 – Planta baixa EAT.....	64
FIGURA 46 – Corte Longitudinal EAT.....	64
FIGURA 47 – Vista interna EAT... Empório e restaurante.....	65
FIGURA 48 – Vista interna EAT... Empório e restaurante.....	65
FIGURA 49 – Vista interna EAT... Empório e restaurante.....	66
FIGURA 50 – Vista interna EAT... Empório e restaurante.....	66

## LISTA DE TABELAS:

TABELA 01 – Brasil: principais locais onde os consumidores costumam fazer as refeições fora de casa.....	19
TABELA 02 – Dimensionamento dos setores.....	29
TABELA 03 – Dimensionamento dos setores.....	29
TABELA 04 – Dimensionamento dos setores.....	29
TABELA 05 – Dimensionamento dos setores.....	30
TABELA 06 – Dimensionamento dos setores.....	30
TABELA 07 – Classificação das saídas de emergência.....	35
TABELA 08 – Classificação das saídas de emergência.....	35
TABELA 09 – Classificação das saídas de emergência.....	35
TABELA 10 – Dimensionamento de rampas.....	37
TABELA 11 – Regime urbanístico conforme plano diretor.....	49



## LISTA DE ABREVIATURAS:

FIESP	Federação das Indústrias do Estado de São Paulo
ITAL	Instituto de Tecnologia de Alimentos
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
ASBAI	Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia
IBOPE	Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

# SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. TEMA	14
2.1 Apresentação do tema	14
2.2 Histórico	15
2.3 Tendências da alimentação e gastronomia	17
2.4 Justificativa do tema	23
3. PROGRAMA	27
3.1 Apresentação do programa	27
3.2 Dimensionamento dos setores	29
3.3 Fluxograma	31
3.4 Condicionantes legais	32
4. ÁREA DE INTERVENÇÃO	46
4.1 Localização	46
4.2 Características do terreno	47
4.3 Condicionantes legais	48
4.4 Vias de acesso	50
4.5 Entorno imediato	51
4.6 Levantamento fotográfico do terreno e entorno	54
4.7 Justificativa do terreno	56
5. REFERENCIAIS	58
5.1 EATALY	58
5.2 EAT... Empório e restaurante	63
BIBLIOGRAFIA	67

## 1. INTRODUÇÃO

---

## 1. INTRODUÇÃO

A presente pesquisa compreende a primeira etapa do trabalho de conclusão do curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade do Vale do Taquari. Esta servirá de orientação e estudo de viabilidade para a implantação de um centro gastronômico localizado na cidade de Lajeado/RS, que corresponde à etapa final, o Trabalho de Conclusão de Curso II.

O estudo inicia com uma abordagem sobre o tema, primeiro com a sua apresentação e depois um breve histórico sobre a alimentação até o contexto atual da gastronomia. Serão apontadas pesquisas referentes às tendências da alimentação e gastronomia explorando seus conceitos e potencial considerando aspectos econômicos, culturais e sociais, para fundamentar a justificativa do tema. O conteúdo programático foi criado a partir das pesquisas e análises de referenciais arquitetônicos e adequados à realidade da região. Desse modo, a opção foi dividi-lo em 5 setores: gastronômico, educacional, espaço aberto, administrativo e técnico.

No capítulo seguinte, é apresentada a área de intervenção, que irá considerar a localização e características do terreno, além de condicionantes legais pertinentes ao projeto. O entorno também será analisado de acordo com as atividades e alturas das edificações, bem como as vias de acesso ao local.

A análise dos referenciais, conta com uma breve descrição e apresentação das características consideradas importantes para a futura etapa projetual.

## 2. TEMA

---

2.1 Apresentação do tema

2.2 Histórico da gastronomia

2.3 Tendências da alimentação e gastronomia

2.4 Retrato da gastronomia na cidade

2.5 Justificativa do tema

## 2. TEMA

### 2.1 APRESENTAÇÃO DO TEMA

O tema a ser desenvolvido no Trabalho de Conclusão de Curso é um Centro Gastronômico para a cidade de Lajeado, Rio Grande do Sul, com o intuito de atender toda a região do Vale do Taquari.

O objetivo é proporcionar uma experiência gastronômica diferente do que existe hoje na região, aliada ao lazer, e tornar o local um ponto de encontro, onde as pessoas possam ir a qualquer hora do dia e parte da noite, para explorar um novo conceito e diversas alternativas dentro do mundo da culinária.

As pessoas poderão comer, comprar, aprender e se divertir em um único lugar. Para isso, o espaço contará com a presença de pequenos empórios que vendem produtos especiais e de qualidade, uma variedade de empreendimentos gastronômicos, como padaria, café e restaurantes, uma cozinha experimental e sala multiuso, além do grande espaço aberto que faz a conexão do exterior com o interior do local.

A proposta é de iniciativa privada, desse modo, os espaços comerciais são para venda ou aluguel. Ainda assim, a praça é pública e reforça a ideia de reunir as pessoas para compartilhar bons momentos.

## 2.2 HISTÓRICO

### Da alimentação à gastronomia

O momento em que o homem aprendeu a cozinhar seu próprio alimento foi um divisor de águas em relação à sua semelhança com os outros animais. Esse acontecimento influenciou desde a mudança da cavidade craniana do ser humano, em função do menor esforço para mastigação, até a rápida invenção e inovação de utensílios que auxiliavam no preparo da refeição.

Conforme Franco (2004) essa busca pelos alimentos, seu cultivo e preparo é inerente ao princípio da civilização. Passado o tempo em que o homem se alimentava apenas de frutos e raízes, houve a necessidade de reunir o grupo ou a família para preparar e partilhar a carne, visto que não haviam técnicas para a sua conservação. Sendo assim, a refeição se tornou a “ritualização da repartição de alimentos” (Annick Sjögreen apud. Franco), tornando-se simbólica e promovendo a comensalidade, ou seja, um vínculo entre os que comem juntos.

A gastronomia desponta nesse instante em que o alimento passa de necessidade humana para se tornar um prazer. A história de sua evolução sofre diversas variações segundo a área geográfica e a época que se encontra, além das transformações econômicas, que causam repercussão nos processos de produção e distribuição de alimentos. Dessa forma, entende-se que a gastronomia possui um caráter cultural, em que cada povo criou a sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis, condicionando o gosto e hábitos alimentares dos indivíduos.

De acordo com o artigo produzido pelo site portal educação, durante a Idade Média, os estabelecimentos de hospedagem foram os primeiros a se desenvolver, já que forneciam comida e vinho aos viajantes, que não tinham condições de preparar a própria refeição. Paralelamente surgiram as tabernas, que acabavam servindo algum tipo de alimento como acompanhamento da venda de bebidas alcoólicas. Aos poucos cada país foi aderindo a esses serviços, cada um com suas particularidades. Entretanto, nenhum deles oferecia uma cozinha mais refinada.

Pode-se considerar que o primeiro restaurante moderno surgiu em meio à Revolução Francesa. Um vendedor de sopas abriu uma loja, se referindo à palavra restaurante como um local onde servia para restaurar as energias dos clientes. Todos os outros estabelecimentos que abriram na França nesse período passaram a utilizar esse nome.

Com o fim do Antigo Regime, haviam muitos cozinheiros e serviçais desempregados que acabaram abrindo seus próprios restaurantes. Assim, começaram a surgir cardápios mais elaborados e, durante o século XIX, ocorreu a popularização dos restaurantes pelo mundo.

A matéria também destaca que, nos últimos dois séculos, a gastronomia passou por diversas inovações e mudanças e o ato de comer fora de casa passou a ser cada vez mais comum, uma vez que os restaurantes se tornaram pontos de encontro.

Atualmente esses locais representam um elemento fundamental para a sociedade. As exigências e expectativas dos clientes estão cada vez mais altas e, por isso, existe a oferta de restaurantes para todos os gostos, que precisam atender a essa demanda de mercado.



## 2.3 TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA

### 2.3.1 BRASIL FOOD TRENDS 2020

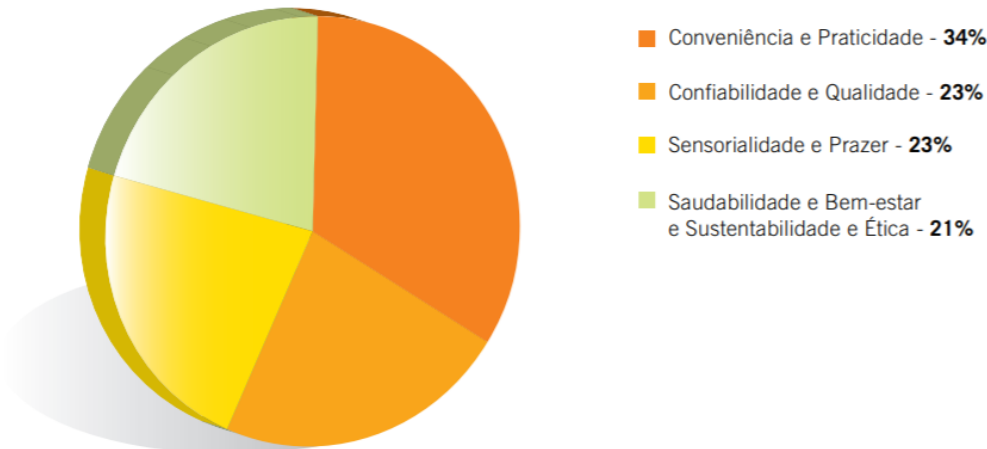
A pesquisa Brasil Food Trends 2020, realizada pela Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP) e pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), tem como objetivo esquematizar o futuro da indústria de alimentos, com base em pesquisas de várias regiões do mundo que possam se manifestar no mercado brasileiro.

Com base na análise dos dados obtidos, foram identificadas preferências escolhidas pelos consumidores e assim divididas em 5 categorias:

1. Sensorialidade e prazer: Valoriza a experiência gastronômica, caracterizada como uma forma de lazer e entretenimento. Crescimento do consumo de produtos *gourmet premium*.
2. Saudabilidade e bem-estar: Busca de um estilo de vida mais saudável ligado à procura de alimentos funcionais e naturais. O segmento de produtos *diet/light* deve continuar a crescer.
3. Conveniência e praticidade: Demanda por refeições prontas e produtos de fácil preparo, devido ao acelerado estilo de vida urbano. Produtos em pequenas porções, de consumo individual para a alimentação fora de casa, em contra partida, a tendência de produtos saudáveis, como iogurtes e barra de cereais.
4. Confiabilidade e qualidade: Valorização da garantia de origem e selo de qualidade. Construir a credibilidade das marcas e ganhar a preferência dos consumidores.
5. Sustentabilidade e ética: Consumidores preocupados com o meio ambiente. Valorização das empresas que possuem embalagem reciclável, baixo impacto ambiental e que não estejam relacionadas a maus tratos aos animais.

No Brasil, um grupo de 1512 pessoas foi entrevistado afim de validar seu grau de aderência às tendências internacionais. De acordo com o gráfico XX as preferências se manifestam de forma equilibrada. A maioria optou pela conveniência e praticidade, que se caracteriza por um público que leva uma vida corrida e dispõe de pouco tempo para cozinhar e cuidar da casa. Já a saudabilidade e sustentabilidade, ainda não é um mercado totalmente consolidado no país, porém com grande potencial de crescimento, em função da busca, cada vez maior, pela qualidade de vida.

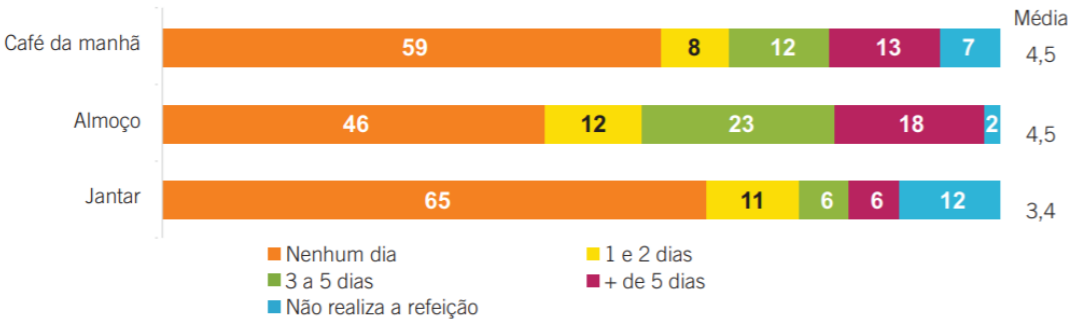
FIGURA 01 – Brasil: tendências observadas para consumo de alimentos



Fonte: Brasil Food Trends 2020

Apesar da grande busca pela conveniência e praticidade, a frequência com que o consumidor brasileiro realiza as três principais refeições do dia fora de casa é predominantemente baixa, conforme análise da figura 02 :

FIGURA 02 – Brasil: frequência com que as refeições são realizadas fora do lar



Fonte: Brasil Food Trends 2020

O jantar é uma refeição mais rápida, podendo ser um lanche ou sobra do almoço, desse modo 65% das pessoas declararam que optam por não sair de casa. Em seguida o café da manhã, no qual 59% dos entrevistados afirma fazer no lar, em função do horário, que na maioria das vezes é muito cedo. Por último o almoço, que já possui uma perspectiva diferente, na qual 53% afirma que almoça pelo menos 1 vez por semana fora de casa. Isso se justifica por ser uma atividade que precisa ser realizada mais rapidamente, já que se encontra entre os dois turnos de trabalho.

Além disso, de acordo com a tabela 01 a seguir, pode-se afirmar que o brasileiro busca uma alimentação mais rápida e preços mais acessíveis, já que a preferência por restaurante a quilo e as lanchonetes resultam em 46%.

**TABELA 01 - Brasil: principais locais onde os consumidores costumam fazer as refeições fora de casa**

PRODUTO	%
Restaurante por quilo	27
Lanchonete ou rede de <i>fast-food</i>	19
Restaurante <i>à la carte</i>	18
Padaria	18
Bares	11
Ambulantes	6

Fonte: Brasil Food Trends 2020

A pesquisa também apontou que quanto maior o nível de escolaridade, a renda familiar e a classe socioeconômica do consumidor, mais frequente será o ato de sair para comer fora, demonstrando que essa atividade é realizada mais pelo prazer do que pela necessidade.

### 2.3.2 HÁBITOS ALIMENTARES

#### DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS

O modo como as pessoas utilizam os alimentos, desde a seleção até o seu consumo, é denominado hábito alimentar. Essa prática faz parte de um conjunto de fatores que condicionam a qualidade de vida do indivíduo, podendo trazer tanto benefícios como malefícios.

De acordo com a vigilância de doenças crônicas não transmissíveis, a má alimentação é vista como uma das principais causas contribuintes para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) que variam quanto à gravidade, incluindo diabetes, colesterol, obesidade e hipertensão. Segundo pesquisa do Ministério da Saúde, em 2011, essas doenças corresponderam a 72% das causas de mortes no Brasil. Visto isso, foi criado um Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, afim de reduzir em 2% a taxa de mortes antes dos 70 anos até 2022.

Os tratamentos médicos e cirúrgicos não podem ser a única solução, a prevenção é essencial, de modo que essa abordagem deve ser feita aliada à reeducação alimentar e atividade física regular.

FIGURA 03 - Fatores de risco em comum das principais DCNT.



Fonte: Vigilância de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)

## INTOLERÂNCIA E ALERGIA ALIMENTAR

Embora no Brasil não existam muitos dados a respeito, as alergias alimentares e intolerâncias estão se tornando uma realidade cada vez mais comum. De acordo com a Associação Brasileira de Alergia e Imunopatologia (ASBAI), a alergia alimentar é “qualquer reação indesejável que ocorre após ingestão de alimentos ou aditivos alimentares”, os sintomas podem envolver desde uma reação cutânea ou no aparelho gastrointestinal, até uma manifestação mais intensa que pode prejudicar os órgãos. Os alimentos causadores de alergia são: leite e seus derivados, peixes e frutos do mar, ovos e trigo.

Já as intolerâncias ocorrem em função de uma desordem metabólica, causada pela carência de alguma enzima que processa certo nutriente. A revista saúde afirma que esse tipo de transtorno fica quase restrito ao aparelho digestivo e permite a ingestão de pequenas doses da substância não tolerada ou até, em alguns casos, é possível tomar uma dose da enzima inexistente, para que o alimento seja digerido. Alguns alimentos que mais causam intolerância são: leite e seus derivados, grãos com glúten, produtos com corantes e frutas cítricas.

Torna-se importante saber diferenciar essas doenças, uma vez que a orientação nutricional é distinta. Segundo a ASBAI, a melhor solução é a exclusão do alimento nocivo à saúde, visando a sua substituição e evitando que ocorram deficiências nutricionais ou até quadros de desnutrição. O paciente deve estar sempre atento verificando o rótulo dos alimentos industrializados.

## VEGANISMO E VEGETARIANISMO

Outra concepção que está mudando a preferência alimentar da população é não consumir nada de origem animal, o chamado veganismo. Segundo a Associação Veganismo Brasil, é considerado um estilo de vida baseado no respeito aos animais. O vegano exclui da alimentação, do vestuário, da higiene da diversão e da profissão, qualquer produto derivado de animal. É importante salientar que existe uma ampla diferença do vegetarianismo, definido como um regime alimentar, que exclui da dieta as carnes de animais, podendo ou não ocorrer o consumo de laticínios e ovos.

Segundo pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE), em 2012, 8% da população brasileira se declarava vegetariana. Já em 2018 uma nova pesquisa revela que essa porcentagem aumentou para 14%, o que acarreta em um crescimento de 75% nesses últimos 7 anos. Outro estudo, realizado pelo Datafolha, mostrou que 63% dos brasileiros gostariam de reduzir o consumo de carnes. Claramente essa tendência vem ganhando seu espaço no mundo alimentar, o que influencia na indústria alimentícia ao passo que, quanto menor a procura, menor a oferta, e na preparação do setor de comércio e serviço para atender às necessidades desse novo consumidor.

FIGURA 04 - Pirâmide alimentar vegana



Fonte: <http://cultura.culturamix.com/curiosidades/como-surgiu-o-veganismo>

## 2.4 JUSTIFICATIVA DO TEMA

A forma de consumo dos alimentos passou por diversas transformações nas últimas décadas em relação às escolhas e preferências da população, principalmente com a urbanização, o aumento da expectativa de vida e do poder de compra, além da ampliação do acesso à informação.

Como apresentado no item anterior, a pesquisa das tendências da alimentação do Brasil Food Trends 2020, mostra que a maioria da população opta pela conveniência e praticidade. Isso não quer dizer que as pessoas são obrigadas a comer comida congelada e *fast foods*, a ideia do centro é que elas tenham a opção de escolha, oferecendo culinária variada, saudável e produtos de qualidade.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2008-2009) a população brasileira gasta, em média, 20% do salário mensal com alimentação, ocupando o segundo lugar da despesa mensal familiar, liderada pelo gasto com habitação. Além disso, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) o aumento da alimentação fora de casa subiu de 24,1% (2003) para 31,1% (2009), o que demonstra um grande potencial de crescimento do setor alimentício.

De acordo com o estudo do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, Lajeado concentra mais de 30% do potencial de consumo da região do Vale do Taquari, tornando-se um ponto de convergência da região, local onde reuni um grande número de pessoas para atividades comerciais.

Infelizmente, apesar de todo esse potencial, a cidade não possui nenhum local que possa suprir essa demanda. O estabelecimento mais similar com o centro gastronômico da região é o Shopping Lajeado. Inaugurado em 1994 e revitalizado em 2012, o mesmo está passando por problemas na administração e em sua estrutura física, com lojas fechadas e cortes de energia. Recentemente foi a leilão pela quarta vez.

Hoje, o local conta com 70 lojas, praça de alimentação, cinema, centro de eventos, academia e estacionamento com 618 vagas. De acordo com o site do empreendimento o público-alvo é de 700 mil pessoas.

FIGURA 05 – Shopping Lajeado



Fonte: <<http://www.independente.com.br>>

Uma atividade que vem ganhando espaço na cidade é a venda de produtos orgânicos, que também faz parte de um dos setores do programa do centro gastronômico e corrobora para a escolha do tema.



Toda segunda-feira na Praça do Papai Noel, Bairro Americano,, ocorre a Feira Regional de Agricultores Agroecologistas. A popular Feira do Produtor, que já ocorre há 35 anos, nas terças, sextas-feiras e no sábados,, localiza-se no Bairro Centro e no Bairro São Cristóvão.

A UNIVATES também promove essa atividade, todas as quintas-feiras, entre os Prédios 3 e 7. Além disso, a universidade possui o curso de graduação em gastronomia e também oferece cursos rápidos de extensão abertos à comunidade, que ocorrem no turno da noite na cozinha pedagógica.

De acordo com o Ministério do Desenvolvimento Agrícola:

estima que o mercado de alimentos orgânicos no Brasil cresce em média 20% ao ano, fomentado pelas vendas nos mercados de agricultores orgânicos, onde os agricultores familiares podem vender seus produtos diretamente aos clientes que procuram alimentos de qualidade superior

É visível o crescimento da busca por produtos naturais e orgânicos, principalmente no interior, onde se possui maior contato direto com os produtores. O centro conseguirá atender à demanda e ainda contará com uma estrutura adequada para a venda dos alimentos, diferente do que se encontra hoje, vista na figura xx, uma estrutura precária e com falta de espaço de circulação para as pessoas.

FIGURA 06 – Feira do produtor Bairro Centro



## **3. PROGRAMA**

---

**3.1 Apresentação do programa**

**3.2 Dimensionamento dos setores**

**3.3 Fluxograma**

**3.4 Condicionantes legais**

**3.5 Visita técnica à cozinha pedagógica da UNIVATES**

## 3. PROGRAMA

### 3.1 APRESENTAÇÃO DO PROGRAMA

O programa de necessidades proposto visa atender a demanda de acordo com a realidade do local. Dessa forma, ele é dividido em 5 setores: gastronômico, educacional, espaço aberto, administrativo e técnico, já citados anteriormente e que podem funcionar de forma independente.

O setor principal é o gastronômico, composto pela área comercial e de alimentação. Na parte de comércio se encontram os empórios de hortifrúti, carnes, pães, vinhos, queijos e frios, especiarias, produtos naturais e uma loja de artigos para cozinha. Partindo da ideia de gastronomia democrática, o espaço atende a todos os gostos e conta com um café, adega e bar, padaria, confeitaria, sorveteria, pizzaria, hamburgueria e sushi bar. Além disso, a implantação de um restaurante “âncora” com buffet distribuído em ilhas de culinárias variadas, onde as pessoas poderão realizar uma refeição completa. Esse ambiente também poderá ser alugado para festas privadas ou eventos corporativos.

O espaço educacional contempla uma cozinha experimental que será utilizada para mini cursos e workshops voltados para profissionais e entusiastas da gastronomia. Após as aulas, os alunos poderão comprar os ingredientes frescos utilizados nas receitas nos empórios do centro gastronômico. O setor também compreende uma sala multiuso que poderá servir tanto para palestras quanto para eventos privados.

A área de espaços abertos será ampla e acessível com o objetivo de conectar o externo com o interno. Dispõe de áreas verdes e abertas para contemplação e exposições/feiras, equipamentos públicos e mobiliário urbano. Um espaço kids também se encontrará nesse setor do programa, para que as crianças possam se divertir, enquanto os pais fazem compras ou almoçam. Devido à demanda, o local contará com estacionamento privado e bicicletário.

### 3.2 DIMENSIONAMENTO DOS SETORES

TABELAS 02, 03 E 04 – Dimensionamento dos setores

SETOR GASTRONÔMICO			
AMBIENTE	ÁREA	QUANTIDADE	TOTAL
Empórios de comércio	20m <sup>2</sup>	10	200m <sup>2</sup>
Restaurante	200m <sup>2</sup>	1	200m <sup>2</sup>
Café	60m <sup>2</sup>	1	60m <sup>2</sup>
Adega e bar	60m <sup>2</sup>	1	60m <sup>2</sup>
Pizzaria	60m <sup>2</sup>	1	60m <sup>2</sup>
Hamburgueria	60m <sup>2</sup>	1	60m <sup>2</sup>
Sushi bar	40m <sup>2</sup>	1	40m <sup>2</sup>
Padaria	40m <sup>2</sup>	1	40m <sup>2</sup>
Confeitaria	40m <sup>2</sup>	1	40m <sup>2</sup>
Loja de artigos para cozinha	100m <sup>2</sup>	1	100m <sup>2</sup>
Praça da alimentação	200m <sup>2</sup>	1	200m <sup>2</sup>
Circulação	400m <sup>2</sup>	1	400m <sup>2</sup>
Sanitários	20m <sup>2</sup>	4	80m <sup>2</sup>
		SUBTOTAL	1540m <sup>2</sup>

Fonte: da autora

SETOR EDUCACIONAL			
AMBIENTE	ÁREA	QUANTIDADE	TOTAL
Espaço multiuso	120m <sup>2</sup>	1	120m <sup>2</sup>
Cozinha experimental	80m <sup>2</sup>	1	80m <sup>2</sup>
Depósito	20m <sup>2</sup>	1	20m <sup>2</sup>
Sanitário / Vestiário	20m <sup>2</sup>	2	40m <sup>2</sup>
		SUBTOTAL	240m <sup>2</sup>

Fonte: da autora

ESPAÇO ABERTO			
AMBIENTE	ÁREA	QUANTIDADE	TOTAL
Praça	400m <sup>2</sup>	1	400m <sup>2</sup>
Espaço kids	60m <sup>2</sup>	1	60m <sup>2</sup>
Estacionamento (carros e motos)	400m <sup>2</sup>	1	400m <sup>2</sup>
Bicicletário	60m <sup>2</sup>	1	60m <sup>2</sup>
Sanitários públicos	20m <sup>2</sup>	2	40m <sup>2</sup>
		SUBTOTAL	960m <sup>2</sup>

Fonte: da autora

## TABELAS 05 e 06 – Dimensionamento dos setores

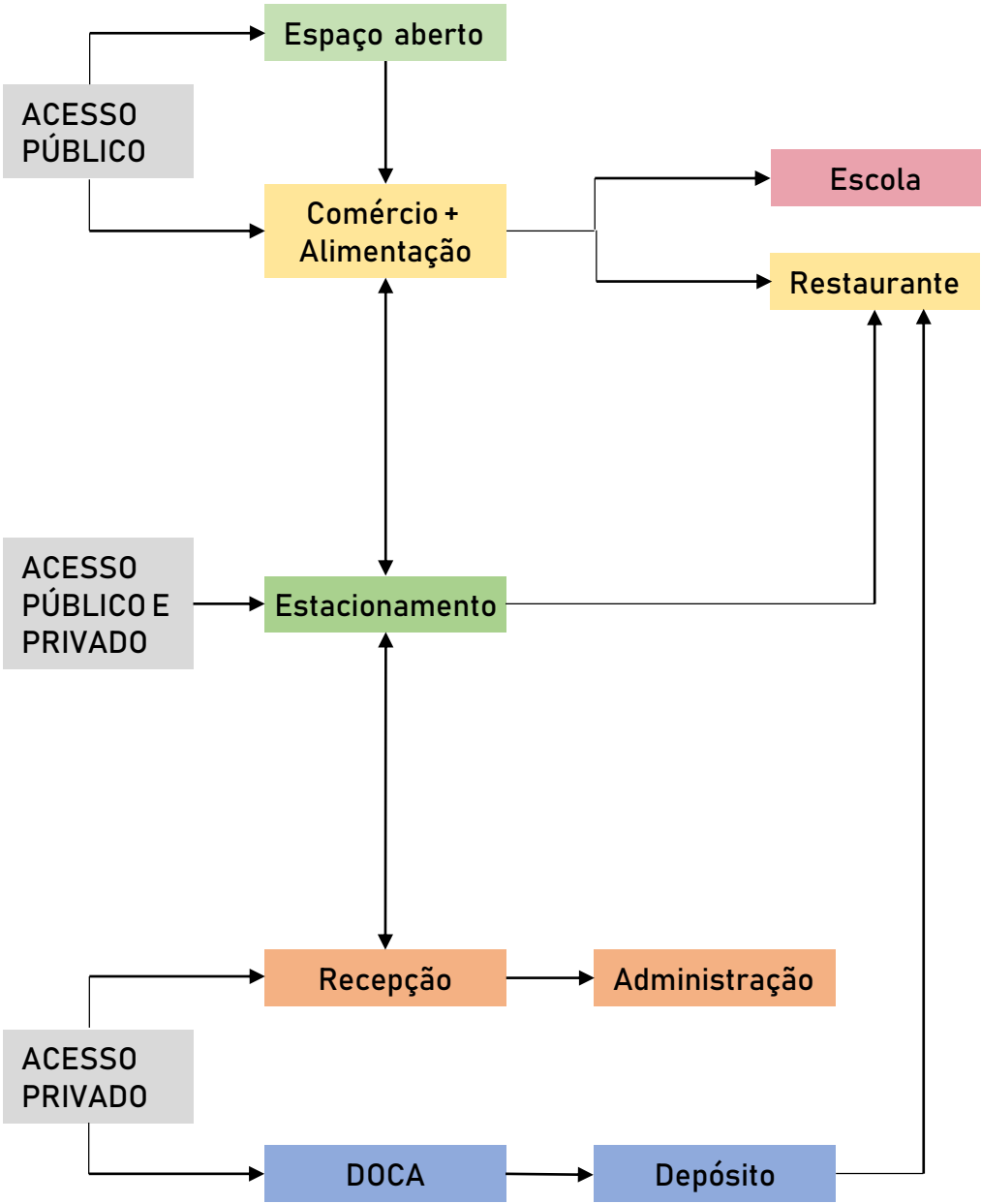
SETOR ADMINISTRATIVO			
AMBIENTE	ÁREA	QUANTIDADE	TOTAL
Recepção	12m <sup>2</sup>	1	12m <sup>2</sup>
Diretoria	30m <sup>2</sup>	1	30m <sup>2</sup>
Secretaria	30m <sup>2</sup>	1	30m <sup>2</sup>
Coordenação	30m <sup>2</sup>	1	30m <sup>3</sup>
Sala de reuniões	30m <sup>2</sup>	1	30m <sup>2</sup>
Sala de segurança	20m <sup>2</sup>	1	20m <sup>2</sup>
Copa	12m <sup>2</sup>	1	12m <sup>2</sup>
Sanitários	10m <sup>2</sup>	2	20m <sup>2</sup>
		SUBTOTAL	184m <sup>2</sup>

Fonte: da autora

SETOR TÉCNICO			
AMBIENTE	ÁREA	QUANTIDADE	TOTAL
Docas	60m <sup>2</sup>	2	120m <sup>2</sup>
Depósitos	45m <sup>2</sup>	4	180m <sup>2</sup>
Reservatórios	40m <sup>2</sup>	2	80m <sup>2</sup>
		SUBTOTAL	380m <sup>2</sup>
		<b>TOTAL</b>	<b>3304m<sup>2</sup></b>

Fonte: da autora

3.3 FLUXOGRAMA



Fonte: da autora

### 3.4 CONDICIONANTES LEGAIS

#### 3.4.1 CÓDIGO DE EDIFICAÇÕES

Lei Ordinária 5848 /1996

Criado em 1966, o código de edificações de Lajeado “disciplina as regras gerais e específicas a serem obedecidas no projeto, construção, uso e manutenção de edificações, sem prejuízo do disposto nas legislações estadual e federal pertinentes”.

#### SEÇÃO I: EDIFICAÇÕES NÃO RESIDENCIAIS

Art. 108 - As edificações não residenciais deverão ter:

I - pé-direito mínimo de 2,80 m até 50 m<sup>2</sup>, 3,00 m até 150 m<sup>2</sup> e 3,50 m acima disto;

Art. 111 - Os sanitários deverão ter, no mínimo o seguinte:

I - pé-direito de 2,40;

II - paredes até a altura de 1,50 m e pisos revestidos com material liso, lavável, impermeável e resistente;

III - vaso sanitário e lavatório;

IV - quando coletivo, um conjunto de acordo com a norma NBR 9050;

V - incomunicabilidade direta com cozinhas;

VI - dimensões tais que permitam a instalação dos aparelhos, garantindo:

a) acesso aos mesmos, com largura não inferior a 55 cm;

b) afastamento de 15 cm entre os mesmos;

c) afastamento de 20 cm entre a lateral dos aparelhos e das paredes.

Parágrafo Único - Para fins de dimensionamento dos sanitários serão consideradas as seguintes dimensões mínimas:

Lavatório - 50 cm x 40 cm

Vaso e Bidê - 40 cm x 60 cm

Local para Chuveiro - área mínima de 0,63 m<sup>2</sup> e largura tal que permita a inscrição de um círculo com diâmetro mínimo de 70 cm .



Art. 112 - Refeitórios, cozinhas, copas, depósitos de gêneros alimentícios (despensas), lavanderias e ambulatórios deverão:

I - ser dimensionados conforme equipamento específico;

II - ter piso e paredes até a altura mínima de 2,00 m, revestidos com material liso, lavável, impermeável e resistente.

### LOJAS

Art. 116 - As lojas, além das demais disposições da Seção I deste Capítulo, deverão ter:

I - instalações sanitárias separadas por sexo, para uso privativo, na proporção de um conjunto de vaso, lavatório (e mictório, quando masculino), calculados na razão de um sanitário para cada 20 pessoas ou fração, sendo o número de pessoas calculado à razão de uma pessoa para cada 15,00 m<sup>2</sup> de área de piso de salão.

II - instalações sanitárias para uso público, separadas por sexo, nas lojas de médio e grande porte, na razão de um conjunto de vaso e lavatório para cada 600,00 m<sup>2</sup> de área de piso de salão, localizadas junto às circulações verticais ou em área de fácil acesso.

Parágrafo Único - Ser exigido apenas um sanitário nas lojas que não ultrapassem 75,00 m<sup>2</sup>.

### GALERIAS E CENTROS COMERCIAIS

Art. 117 - As galerias comerciais, além das disposições do presente Código que lhes forem aplicáveis, deverão:

I - possuir circulação com largura mínima de 3,00 m e pé-direito de no mínimo 3,50 m, sendo a largura nunca inferior a 1/12 de seu maior percurso;

II - ter suas lojas quando com acesso principal pela galeria, uma área mínima de 15,00 m<sup>2</sup>, podendo ser ventiladas através desta e iluminadas artificialmente;

III - possuir, para uso coletivo (público e funcionários), instalações sanitárias separadas para cada sexo, na proporção de 1 conjunto sanitário para cada 20 pessoas ou fração, sendo que o número de pessoas é calculado na razão de 1 pessoa para cada 15,00 m<sup>2</sup> de piso de loja;

IV - ter compartimentos destinados a alojamento na forma de apartamentos ou dormitórios isolados com área mínima de 9,00 m².

§ 1º - Por conjunto sanitário masculino entende-se 1 vaso e 1 pia ou 1 mictório e 1 pia, não podendo haver número inferior de vasos ao número de mictórios.

§ 2º - Por conjunto sanitário feminino entende-se 1 vaso e 1 pia.

§ 3º - Por piso de loja entende-se toda a área de acesso ao público incluindo-se nesta área as circulações internas da galeria, excluindo-se áreas de estacionamento, depósito e de serviço.

### LOCAIS PARA REFEIÇÃO

Art. 149 - Os locais para refeições, além das disposições da Seção I deste Capítulo, deverão ter:

I - cozinha, copa, despensa e depósito;

II - instalações sanitárias para uso público, separadas por sexo, com fácil acesso para deficientes físicos;

III - instalação sanitária de serviço, constituída, no mínimo, de um conjunto de vaso, lavatório e local para chuveiro;

IV - central de gás quando tiverem aparelhos consumidores de gás.

### 3.4.2 SAÍDAS DE EMERGÊNCIA EM EDIFÍCIOS

NBR 9077 / 2001

A norma estabelece as condições necessárias para que a população, em caso de incêndio, possa abandonar a edificação com segurança e também para facilitar a entrada de auxílio externo.

#### CONDIÇÕES GERAIS – Classificação das edificações

Para os efeitos desta Norma, as edificações são classificadas:

- a) quanto à ocupação, de acordo com a Tabela 1 do Anexo;
- b) quanto à altura, dimensões em planta e características construtivas, de acordo, respectivamente, com as Tabelas 2, 3 e 4 do Anexo.

#### TABELAS 07, 08 e 09 – Classificação das saídas de emergência

TABELA 07 – Classificação das edificações quanto à sua ocupação			
Grupo	Ocupação	Divisão	Descrição
C	Comercial varejista	C-2	Comércio de grande e médio portes
F	Locais de reunião de público	F-8	Locais para refeições

TABELA 08 – Classificação das edificações quanto à altura		
Código	Tipo de edificação	Altura
M	Edificações de média altura	6,00 m < H < 12,00 m

OBS.: As demais tabelas não foram analisadas, uma vez que o projeto ainda se encontra na fase de pesquisa e não se tem informações referentes às características construtivas.

Fonte: da autora, adaptado de NBR 9077/2001

As saídas de emergência são dimensionadas conforme os dados de população da edificação, dessa forma:

TABELA 09 – Dados para o dimensionamento das saídas		
Grupo	Divisão	População
C	-	Uma pessoa por 3,00 m <sup>2</sup> de área
F	F-2, F-5, F-8	Uma pessoa por m <sup>2</sup> de área

OBS: As cozinhas e suas áreas de apoio, nas ocupações F-6 e F-8, têm sua ocupação admitida como no grupo D, isto é, uma pessoa por 7 m<sup>2</sup> de área.

Fonte: da autora, adaptado de NBR 9077/2001

### 3.4.3 ACESSIBILIDADE A EDIFICAÇÕES, MOBILIÁRIO, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS URBANOS

NBR 9050/2015

A norma determina os critérios técnicos a serem utilizados para proporcionar acessibilidade às pessoas com necessidades especiais no meio urbano e rural.

#### PESSOAS EM CADEIRAS DE RODAS

Módulo de referência (M.R.): É a projeção no piso ocupada por um cadeirante com dimensões de 0,80m por 1,20m conforme figura XX.

FIGURA 07 – Dimensões do módulo de referência

Fonte: NBR 9050/2015

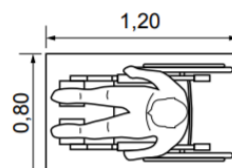
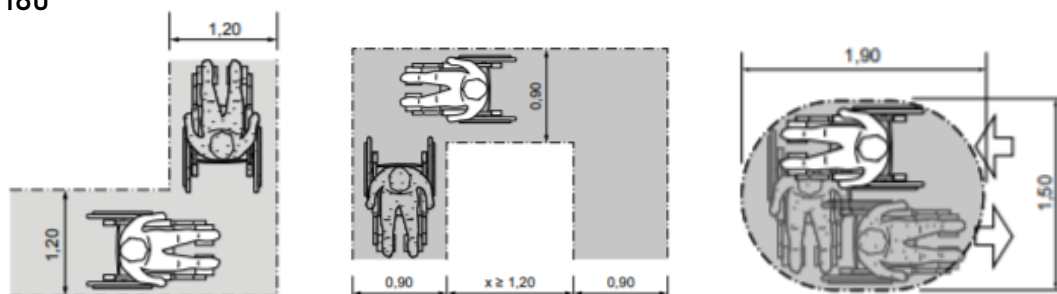


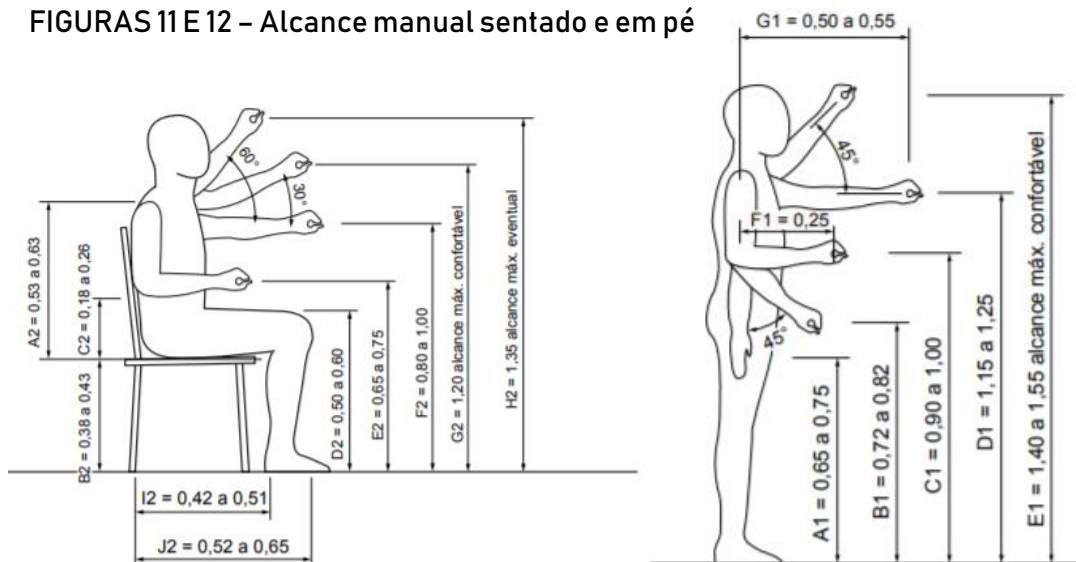
FIGURA 08, 09 E 10 – Deslocamento mínimo para 90°, consecutivo de 90° e de 180°



Fonte: NBR 9050/2015

#### ALCANCE MANUAL

FIGURAS 11 E 12 – Alcance manual sentado e em pé



Fonte: NBR 9050/2015

## RAMPAS

São definidos os limites máximos de inclinação, os desníveis a serem vencidos e o número máximo de segmentos para que uma rampa seja considerada acessível, conforme tabela a seguir.

TABELA 10 – Dimensionamento de rampas

Desníveis máximos de cada segmento de rampa $h$ m	Inclinação admissível em cada segmento de rampa $i$ %	Número máximo de segmentos de rampa
1,50	5,00 (1:20)	Sem limite
1,00	$5,00 (1:20) < i \leq 6,25 (1:16)$	Sem limite
0,80	$6,25 (1:16) < i \leq 8,33 (1:12)$	15

Fonte: NBR 9050/2015

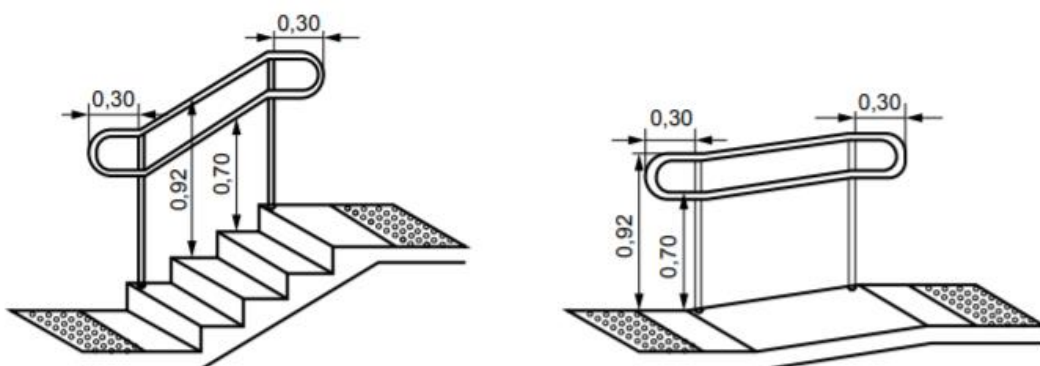
A largura das rampas deve ser dimensionada conforme o fluxo de pessoas, sendo que o mínimo admissível é 1,20m

Os patamares no início, entre os segmentos de rampa e no final devem ter dimensão longitudinal mínima de 1,20m

## CORRIMÃO

Os corrimãos devem ser instalados em rampas e escadas, em ambos os lados, a 0,92 m e a 0,70 m do piso. Eles devem ser contínuos, sem interrupção nos patamares das escadas e rampas, e devem prolongar-se paralelamente ao patamar, pelo menos por 0,30 m nas extremidades

FIGURA 13 – Corrimãos em escada e rampa



Fonte: NBR 9050/2015



### 3.4.4 REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216 / 2004

O objetivo é estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, restaurantes e congêneres.

#### 4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. [...]

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

#### 4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

#### 4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.



### 3.4.5 NORMAS RELATIVAS AO PROJETO

#### LOJAS

Conforme o livro NEUFERT (2001), as frutas e hortaliças devem ser conservadas frescas, ao natural, nunca congeladas e seu local de depósito pode ser pequeno, visto que os produtos são recebidos diariamente. O balcão que expõe esses alimentos deve possuir um tabuleiro embaixo para receber os resíduos que caem.

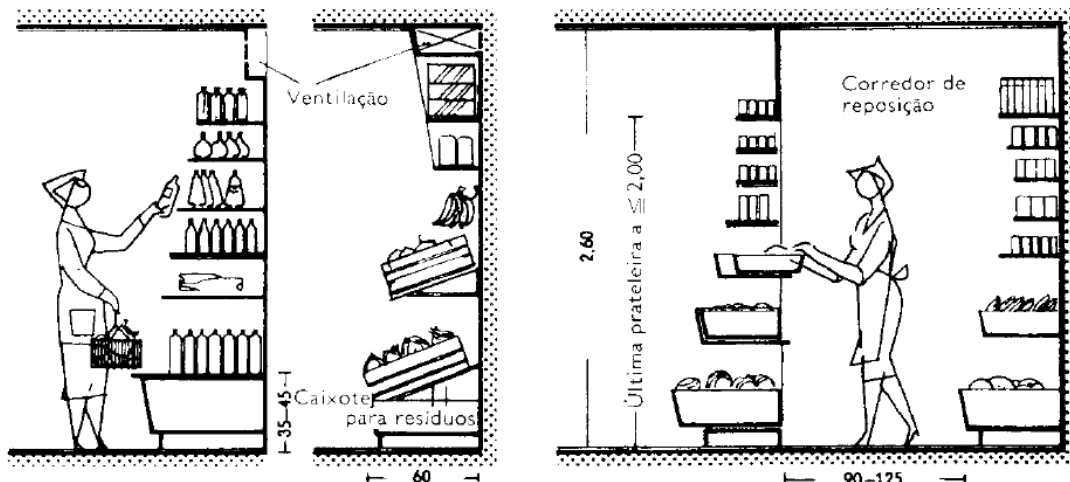
FIGURA 15 – Balcão hortifrúti



Fonte: NEUFERT (2001, pg. 270)

As estantes de parede devem distribuir as prateleiras de maneira confortável com altura de, no mínimo 0,30m do chão e no máximo 2,00m. As estantes centrais são mais baixas, atingindo entre 1,30 a 1,40m, para que os consumidores consigam observar todo o conjunto do ambiente.

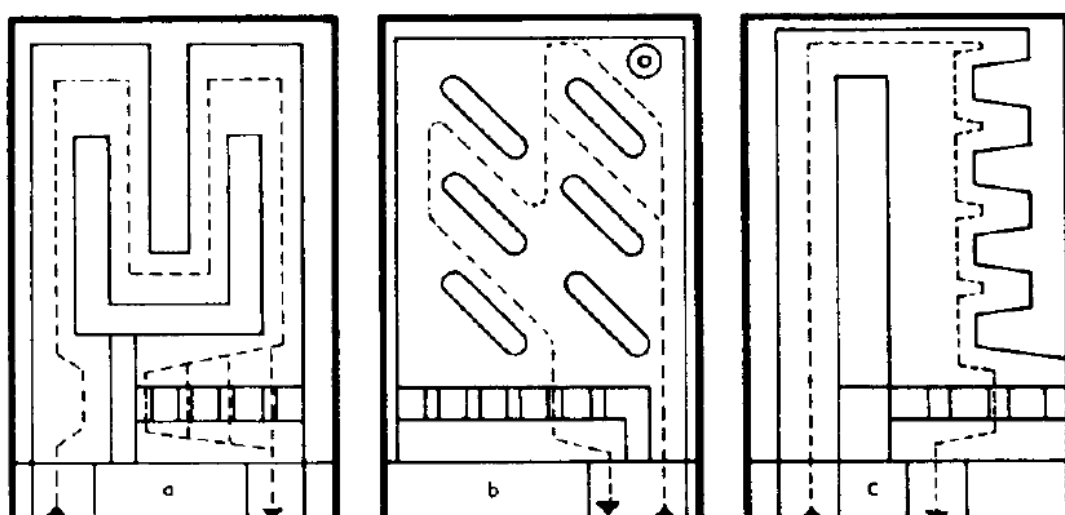
FIGURA 16 – Dimensionamento estante de parede



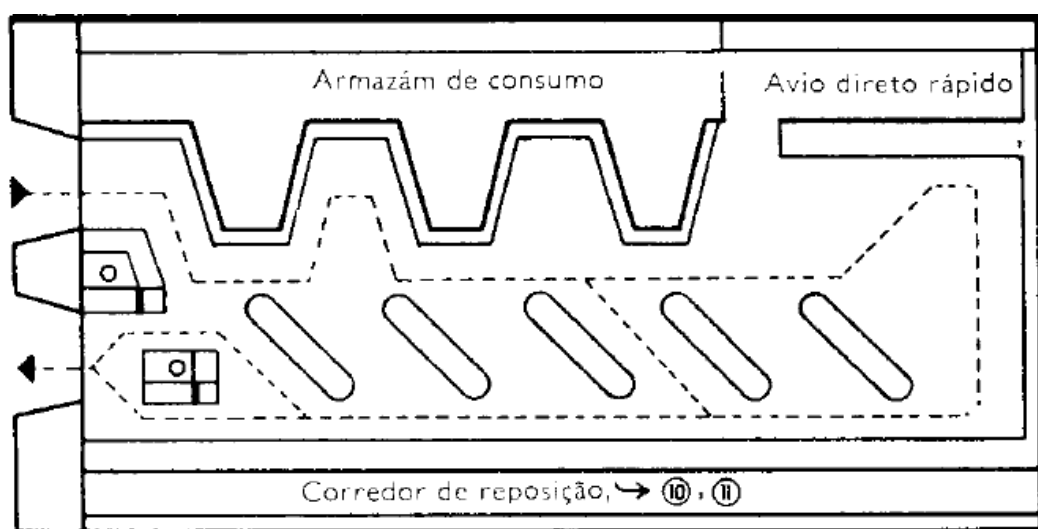
Fonte: NEUFERT (2001, pg. 272)

Outro aspecto analisado é o percurso do cliente dentro do local. O objetivo é conseguir contornar as áreas com maior desenvolvimento possível, para que o cliente não seja forçado a fazer o percurso inteiro. A entrada e saída também influencia nessa questão, de forma que é mais fácil a pessoa entrar e sair pelo mesmo local do que precisar fazer toda a volta para sair. É importante que o fluxo tenha continuidade e não seja interrompido,

FIGURAS 17 e 18 – Percurso interno comercial



Fonte: NEUFERT (2001, pg. 272)



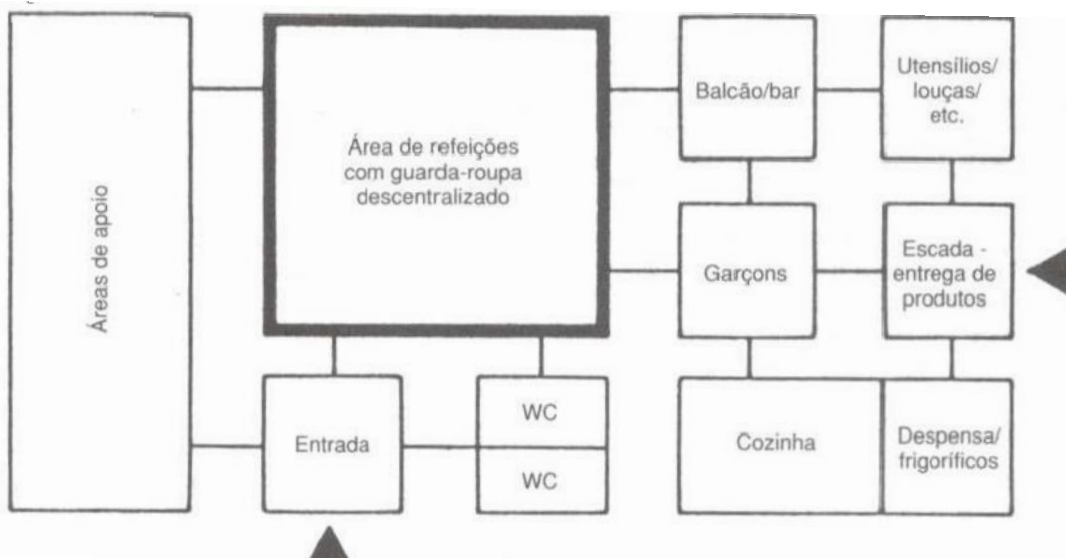
Fonte: NEUFERT (2001, pg. 272)

## RESTAURANTES

Conforme o livro NEUFERT (2001), para que um restaurante funcione bem, ele deverá ter um fluxograma conforme a figura abaixo. O ideal é que o restaurante tenha 2 entradas separadas, uma para público e outra para os funcionários.

A área de serviço conta com depósito e frigorífico, doca, bar, cozinha e espaço para os funcionários, um espaço de apoio se encontra do outro lado do salão. O setor público conta com o ambiente principal que é a área de refeições, além dos sanitários e uma recepção.

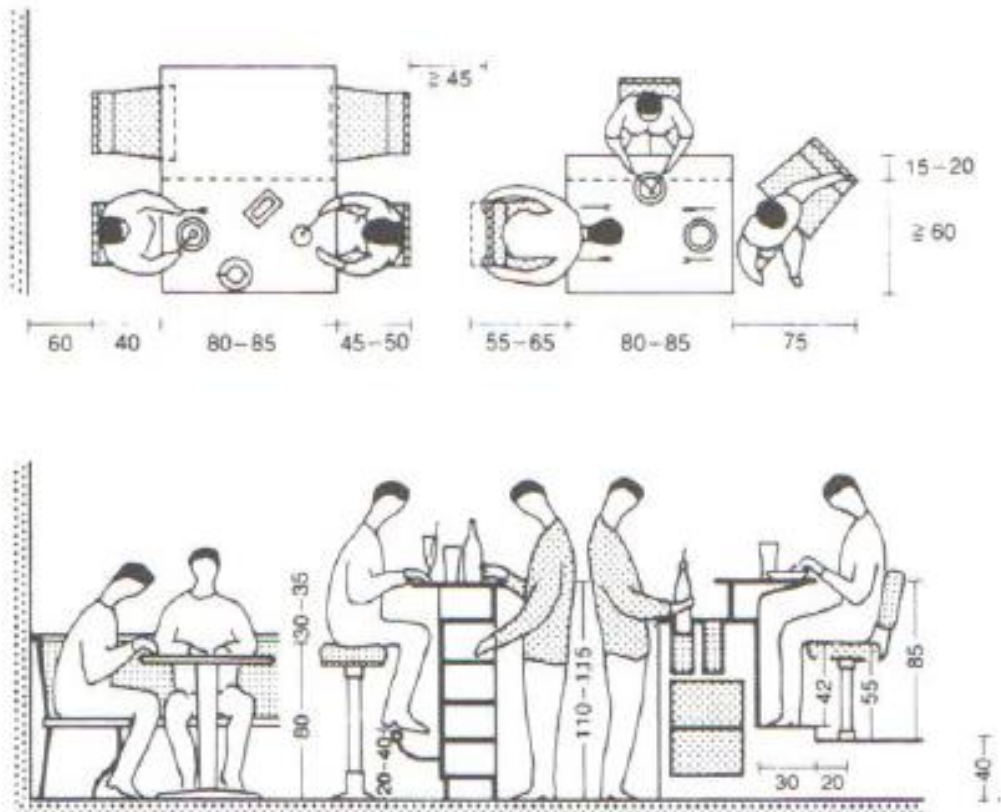
FIGURA 19 – Fluxograma restaurante



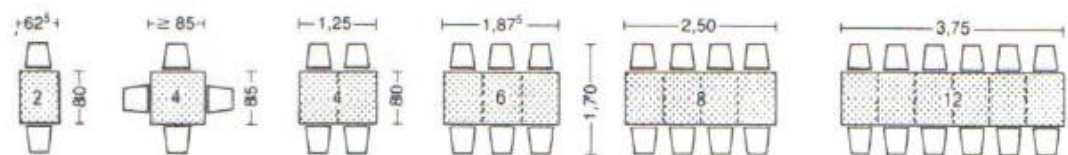
Fonte: NEUFERT (2001)

Conforme o livro, existem normas de dimensionamento para que possa ser feita uma refeição de forma confortável.

FIGURAS 20 e 21 – Dimensionamento do mobiliário



Fonte: NEUFERT (2001)



Fonte: NEUFERT (2001)

## 4. ÁREA DE INTERVENÇÃO

---

4.1 Localização

4.2 Características do terreno

4.3 Condicionantes legais

4.4 Vias de acesso

4.5 Entorno imediato

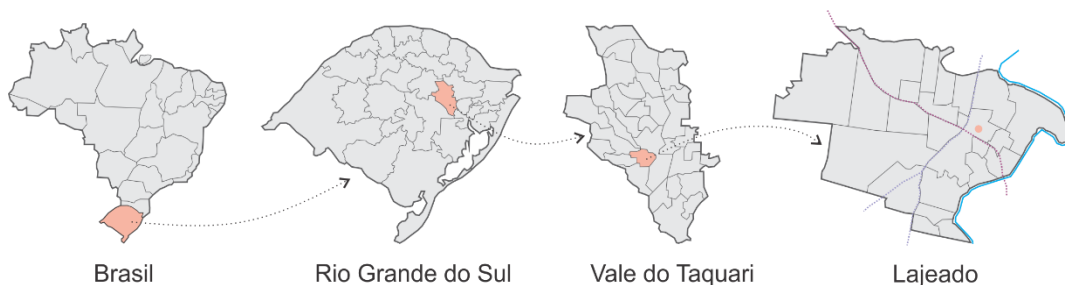
4.6 Levantamento fotográfico do terreno e entorno

4.7 Justificativa do terreno

## 4. ÁREA DE INTERVENÇÃO

### 4.1 LOCALIZAÇÃO

FIGURA 22 – Localização geográfica da área de intervenção



Fonte: do autor, adaptado de <https://www.google.com.br/maps?hl=pt-BR&tab=wl>

O terreno escolhido para a implantação do Centro Gastronômico está localizado na cidade de Lajeado, que com mais 35 municípios formam o Vale do Taquari. Dentre eles, os que fazem limite são Cruzeiro do Sul, Santa Clara do Sul, Forquetinha, Arroio do Meio e Estrela, além de se encontrar às margens do Rio Taquari. A cidade de Porto Alegre, capital do estado do Rio Grande do Sul, fica a 113km de distância.

Situada no bairro São Cristóvão, que está em constante desenvolvimento e valorização imobiliária, a área de intervenção se encontra entre o centro da cidade e a UNIVATES.

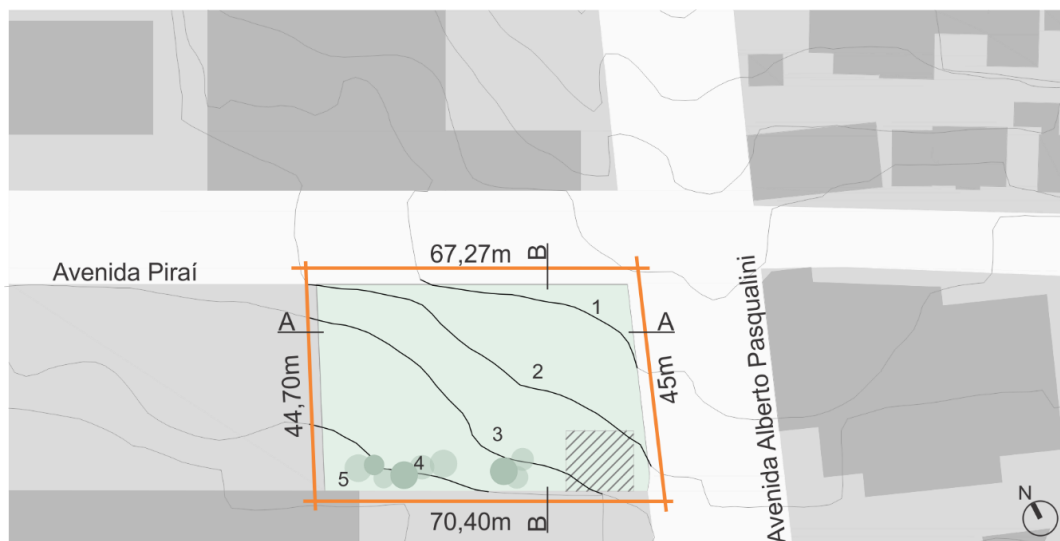
## 4.2 CARACTERÍSTICAS DO TERRENO

O lugar escolhido para o posterior desenvolvimento do projeto é resultado da fusão de 4 lotes, totalizando uma área de 3.015m<sup>2</sup>. Possui 45m de testada para a Avenida Alberto Pasqualini, esquina com a Avenida Pirai na extensão de 67,27m.

A pré existência que se encontra dentro da área de intervenção se trata de uma edificação provisória, em função disso será estudada a possibilidade de demolição e incorporação dela ao projeto, visto que possui vínculo gastronômico.

A topografia se caracteriza por um declive de 5m, sendo o lado de encontro das avenidas o mais alto, e o espaço ocupado pela aglomeração de vegetação existente o mais baixo.


FIGURA 23 – Dimensões gerais, topografia, pré-existência e vegetação



Fonte: da autora

FIGURAS 24 e 25 – Cortes longitudinal e transversal do terreno

  
Corte AA

  
Corte BB

Fonte: da autora

## 4.3 CONDICIONANTES LEGAIS

### 4.3.1 PLANO DIRETOR

Lei nº 7650 / 2006

De acordo com o mapa de zoneamento do uso do solo urbano de Lajeado (atualizado em 04/10/2018) do Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado (PDDI), os lotes estão localizados no Setor 08, Unidade Territorial de Planejamento (UTP) 6 no Polo de Comércio e Serviço (PCS).

SEÇÃO III – Art. 75 Unidades Territoriais Comerciais e de Serviços (UTCS) e Pólo de Comércio e Serviços (PCS) são caracterizadas pela homogeneidade de uso, em que predominam as atividades comerciais ou de serviços.

SEÇÃO V – Art. 93 Com vistas a sua adequação às características da zona de implantação, a edificação para atividades permitidas é regulada, através dos seguintes instrumentos de controle urbanístico: índice de aproveitamento; taxa de ocupação; altura das edificações; recuo para ajardinamento.

Dessa forma, a tabela a seguir apresenta as características de potencial construtivo citadas na SEÇÃO V referentes aos lotes correspondentes da pesquisa.



**TABELA 11 – Regime urbanístico conforme plano diretor**

PLANO DIRETOR	
UTP 06	Polo de comércio e serviço (PCS)
IA	ICS = 6
TO	<p>TO Com. e Serv. Mista e Industrial s/recuo = 2/3</p> <p>TO Com. e Serv. Mista e Industrial s/recuo de frente, mas com recuo lateral desde o térreo de 1,5m = 3/4</p> <p>TO Com. e Serv. Mista e Industrial c/recuo mínimo de 2,00 m = 3/4</p> <p>TO Com. e Serv. Mista e Industrial c/recuo mínimo de 2,00 m de frente e com recuo lateral desde o térreo de 1,5m = 4/5</p> <p>TO Com. e Serv. Mista e Industrial c/recuo mínimo de 4,00 m = 4/5</p> <p>*As quadras ao longo das ruas: Júlio de Castilhos, Benjamin Constant, Bento Gonçalves e Alberto Pasqualini, poderão ocupar 100% do lote para subsolo com uso de estacionamento</p>
H	Livre
Recuos	<p>JCS = isento</p> <p>*Terrenos de esquina terão de prever além dos recuos acima, mais um recuo de ajardinamento de 1,5m.</p>

Fonte: da autora, adaptado do PDDI de Lajeado

#### 4.4 VIAS DE ACESSO

FIGURA 26 – Vias de acesso ao terreno



Fonte: da autora, adaptado de <https://www.google.com.br/maps?hl=pt-BR&tab=wl>

LEGENDA: ● Terreno  
● Bairro São Cristóvão  
— Vias de trânsito rápido  
— Vias arteriais  
— Via local

O terreno possui fácil acesso para quem vem de outras regiões, visto que fica próximo às rodovias BR-386 e RS-130.

A partir da BR-386 é possível contornar o trevo e entrar na via arterial Avenida Alberto Pasqualini e seguir por 385 metros até chegar no local de destino. Outro trajeto, este vindo da RS-130, pode ser feito ao pegar a saída da rodovia e entrar na Rua Guanabara que se transforma em Avenida Piraí ao longo do seu trecho, percorrendo 750 metros no total.

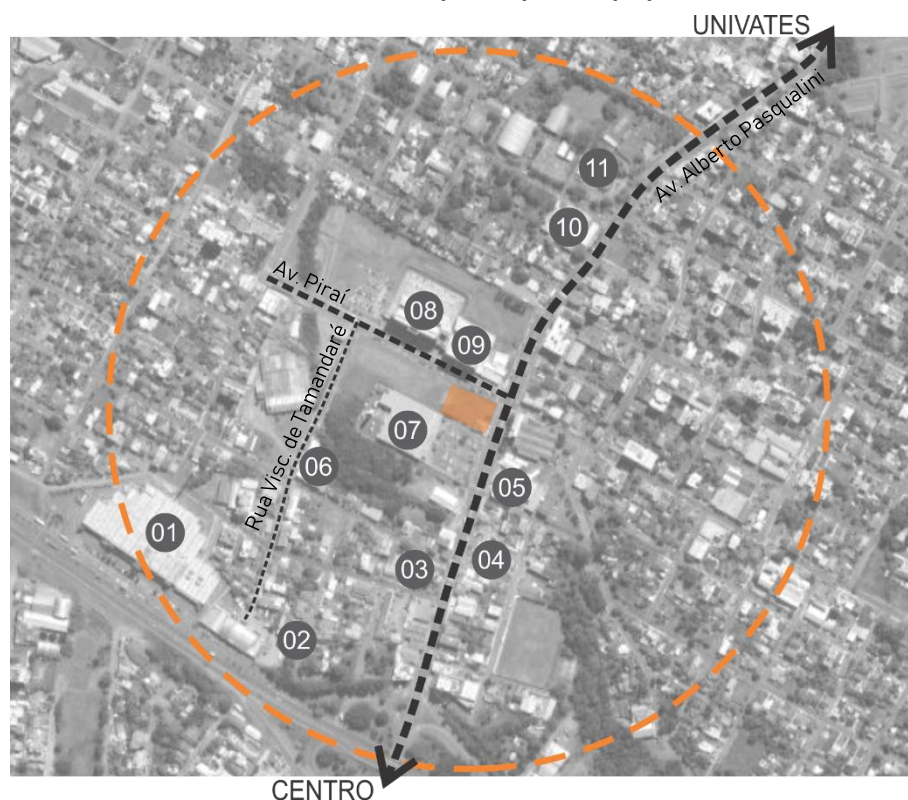
## 4.5 ENTORNO IMEDIATO

### 4.5.1 PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS

A região possui caráter comercial e misto principalmente ao longo da Avenida Alberto Pasqualini e, mais recentemente, na Avenida Pirai.

Dentro de um raio de 500 metros, o que equivale a 5 minutos de caminhada, é possível analisar a diversidade desses equipamentos. Dessa forma, destacam-se o Shopping Lajeado, Hotel Locatelli, Paróquia São Cristóvão, Posto de Gasolina Fascina, Tubétio Materiais de Construção, Loja Costaneira, Maxxi Atacado, UNIMED, SICREDI, Supermercado IMEC e SENAI. Um pouco mais distante, a 1500 metros, está localizada a Universidade do Vale do Taquari (UNIVATES).

FIGURA 27 – Entorno imediato, principais equipamentos



01- Shopping Lajeado

02- Hotel Locatelli

03- Paróquia São Cristóvão

04- Posto de Gasolina Fascina

05- Tubétio Materiais de Construção

06- Loja Costaneira

07- Maxxi Atacado

08- UNIMED

09- SICREDI

10- IMEC

11- SENAI

Fonte: da autora, adaptado de <https://www.google.com.br/maps>

#### 4.5.2 USOS E ATIVIDADES

Considerando as figuras X e X que analisam os usos/ atividades e altura do entorno imediato respectivamente

A Avenida Alberto Pasqualini apresenta uma grande quantidade de edificações de comércio e serviço além de algumas com uso misto, que se caracterizam pelo térreo de uso comercial e os demais pavimentos residenciais. Ela mantém essa característica em seu trajeto até o Bairro Centro, principal polo da cidade nesse setor.

Pode ser observado que as vias coletoras, perpendiculares à arterial, são predominantemente residenciais, encontrando apenas algumas edificações de uso misto.

FIGURA 28 – Entorno imediato, usos e atividades



Fonte: da autora

### 4.5.3 ALTURAS

As alturas das edificações do entorno são bastante homogêneas, predominantemente com 1 e 2 pavimentos, que correspondem a 3 e 6 metros respectivamente. As demais edificações com 9, 12 e as poucas que atingem mais de 15 metros, possuem um caráter comercial ou misto. A elevação máxima encontrada é de 10 pavimentos, ou 30 metros.

A região possui forte potencial comercial, o que aumenta a expectativa de um entorno com construções mais altas, além de ampla possibilidade de expansão, em função da grande quantidade de vazios existentes.

FIGURA 29 – Entorno imediato, alturas



Fonte: da autora



4.6 LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO DO TERRENO E ENTORNO

FIGURA 30 – Diagrama visuais



Fonte: da autora

FIGURA 31 – Vista A



Fonte: da autora

FIGURA 32 – Vista B



Fonte: da autora

FIGURA 33 – Vista C



Fonte: da autora

FIGURA 34 – Vista D



Fonte: da autora

FIGURA 35 – Vista E



Fonte: da autora

#### 4.7 JUSTIFICATIVA DO TERRENO

Atualmente, Lajeado é considerada a cidade-polo do Vale do Taquari. Conforme a Câmara de Indústria, Comércio e Serviços (CIC), a região possui localização estratégica, com fácil acesso a outras localidades do Estado, País e exterior por rodovias pavimentadas e um entroncamento intermodal hidroviário, ferroviário e rodoviário.

O bairro São Cristóvão é delimitado pelas rodovias BR-386 e RS-130 o que facilita seu acesso vindo de outras cidades. O local está atravessando um forte processo de transformação, incorporando um novo caráter comercial e de serviços principalmente ao longo da Avenida Alberto Pasqualini, além de estar situado próximo ao centro e à universidade do Vale do Taquari, UNIVATES. Nesse contexto, o fluxo de pessoas é intenso em diversos horários do dia, o que pode tornar o espaço um ponto de encontro.

A área de intervenção escolhida se localiza justamente na esquina das Avenidas Alberto Pasqualini e Piraí, que possuem boa infraestrutura urbana, com canteiro central, calçada de dimensão confortável, vagas de estacionamento, transporte público e paradas de ônibus. Por ser de esquina, é possível criar uma hierarquização dos acessos público e de serviço.

Conforme Maricato (2010) para qualquer atividade comercial, a escolha do espaço é um fator determinante, principalmente para bares e restaurantes, que devem estar próximos a locais que seu público gosta de frequentar, de fácil acesso e com disposição de estacionamento. As vias de trânsito muito rápido e intenso, com ruas e calçadas estreitas ou com muito declive devem ser evitadas na escolha do local de implantação do estabelecimento.



## 5. REFERÊNCIAS

---

5.1 EATALY

5.2 Mercado e empório EAT

5.3

## 5. REFERÊNCIAS

### 5.1 EATALY

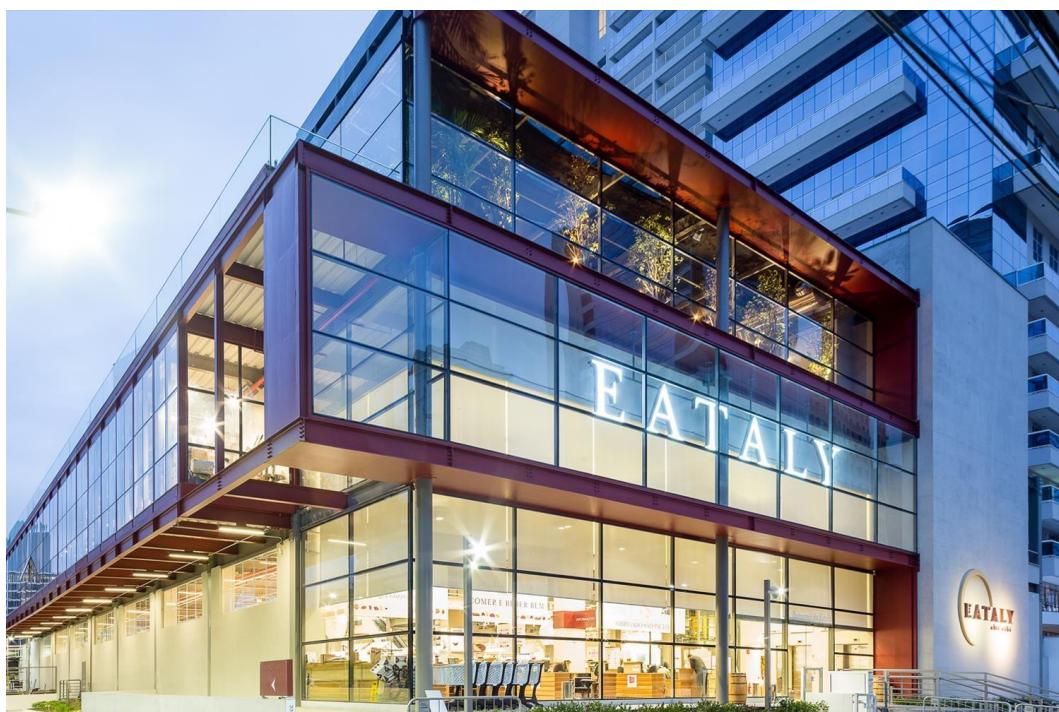
Projeto: Espaço novo Arquitetura

Localização: São Paulo, Brasil

Ano: 2015

Área: 4.500m<sup>2</sup>

FIGURA 36 – EATALY São Paulo



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitetura.com.br>>

Eataly é um complexo gastronômico de origem italiana, que concentra diversos tipos de ambientes, pontos de alimentação e mercado de produtos, que funciona todos os dias durante o dia e a noite. A edificação possui 3 pavimentos divididos em 22 departamentos, entre eles hortifrúti, massas, pães e carnes. Além disso, conta com 6 restaurantes, 5 laboratórios de produção artesanal de produtos e um espaço para cursos de gastronomia. Tudo isso com o total de 750 lugares.

O acesso de pedestres acontece apenas pela fachada frontal, já o acesso de serviço e do subsolo se dão pela lateral do edifício.

O térreo possui 255 lugares para comer e beber. Entre as atrações encontram-se sorvetes, chocolates, confeitaria, café, bar, sanduicheria, padaria, toda a seção de frutas e verduras, restaurantes de saladas e peixes crus e a *piazza*, onde estão a produção de mussarela artesanal, a área de frios e embutidos, o restaurante de frituras e um bar de vinhos. Nos fundos se localiza a parte de acesso restrito aos funcionários, com doca, depósitos, vestiários, refeitório, entre outros. O acesso ao segundo andar pode ser feito por escada rolante ou elevador panorâmico.

FIGURA 37 – Planta baixa Térreo



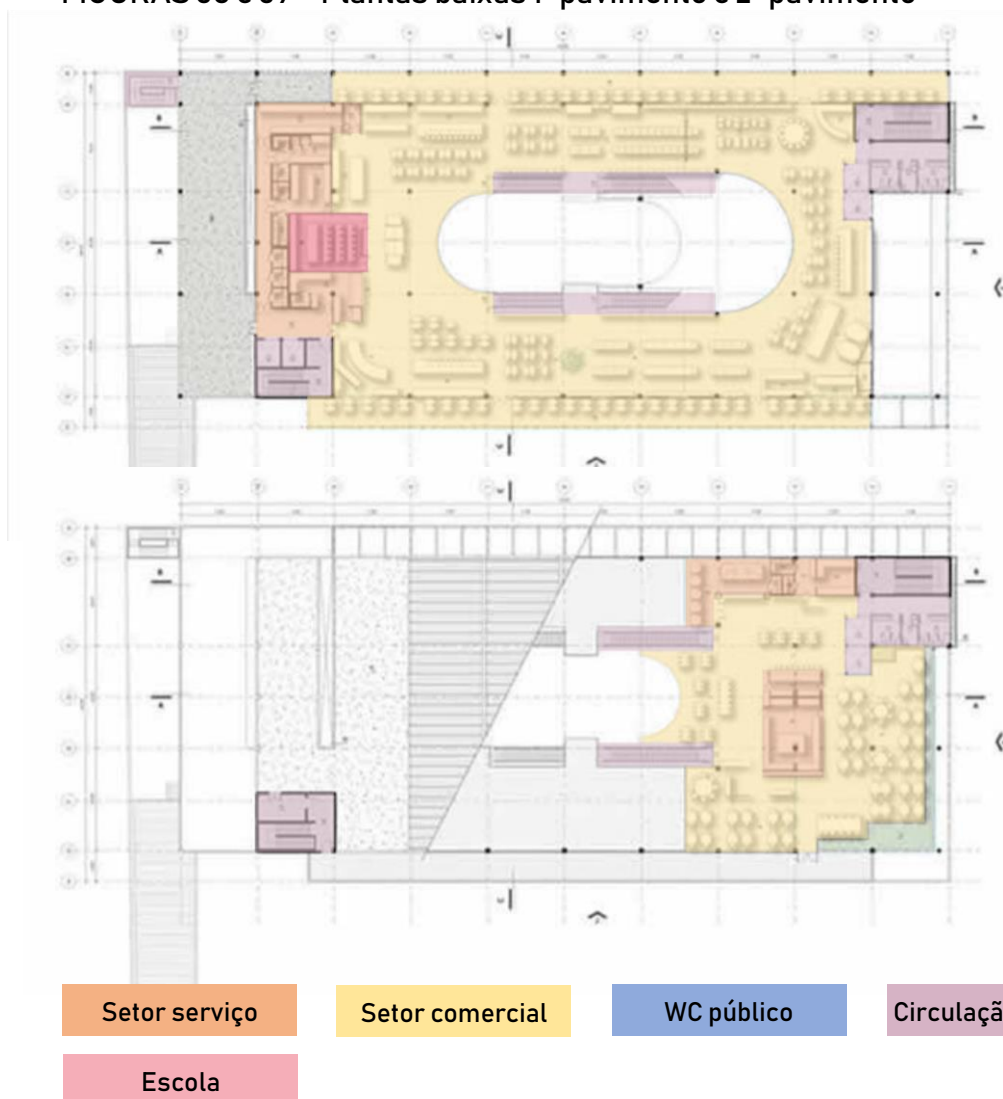
Fonte: da autora, adaptado de <<http://www.galeriadaarquitetura.com.br>>



No primeiro andar estão localizados dois restaurantes especializados em carnes e peixes, também há uma pizzaria, uma trattoria, um café, bancas de oliveiras e azeites, além de uma sala de 18 lugares para ensino de gastronomia. O pavimento ainda possui uma adega com diversos rótulos internacionais e disponibiliza um terraço com acesso de 160 lugares, totalizando 315 lugares para comer e beber.

Por último, no segundo pavimento encontra-se o restaurante âncora, que ocupa todo o piso com 180 lugares. É o único onde se pode fazer uma refeição completa, da entrada à sobremesa. O espaço também pode ser utilizado para festas privadas ou eventos corporativos.

FIGURAS 38 e 39 – Plantas baixas 1º pavimento e 2º pavimento



Fonte: da autora, adaptado de <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>



FIGURAS 40 e 41 – Vista interna EATALY São Paulo



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>



FIGURAS 42 e 43 – Vista interna EATALY São Paulo



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>

## 5.2 EAT... Empório e restaurante

Projeto: a:m studio de arquitetura

Localização: São Paulo, Brasil

Ano: 2012

Área: 1.400m<sup>2</sup>

O empório e restaurante foi inspirado no EATALY, um local onde é possível tomar um café, comer um sanduiche, comprar um vinho, adquirir produtos orgânicos, almoçar, descontrair no happy hour e jantar. De acordo com o site empratado, são mais de 2500 itens de produtos, feira orgânica, produtos importados, adega, variados tipos de cerveja e um restaurante.

O perfil do público é bem variado, famílias com crianças, casais e empresários, em função da localização em área comercial. Já o atendimento é parecido com o de praça de alimentação, no qual você faz seu pedido no balcão e espera até ser chamado para buscar a sua comida.

FIGURA 44 – EAT... Empório e restaurante



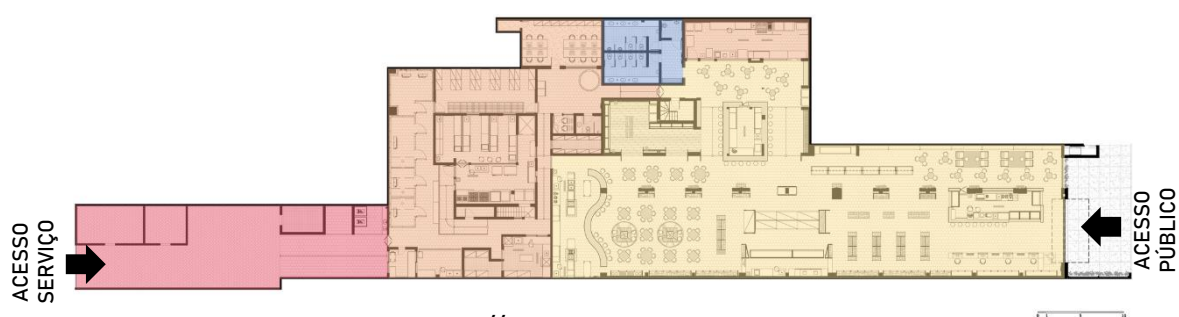
Fonte: <<http://www.archdaily.com.br>>

O imóvel se caracteriza como um grande galpão composto por quatro edificações independentes, voltando as fachadas para duas ruas opostas. Por uma das ruas há o acesso público e pela outra ficou o acesso de serviço, que passa pelo depósito e câmaras frias até chegar na cozinha.

A entrada do acesso público é feita através de um grande portão de ferro basculante e logo é possível observar as três ilhas de alimentação, que são abertas e delineadas apenas por balcões. intercaladas pelas estantes e serviços do empório. Essas estantes modulares posicionadas no meio do galpão flexibilizam o uso, podendo receber novo layout na medida da necessidade do local.

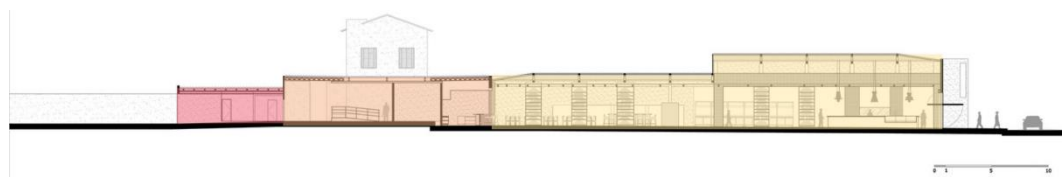
A materialidade utilizada foi bem diversificada, onde cada ilha recebeu um acabamento diferente. Dentre eles, massas cimentícias de diferentes granulometrias, azulejos de cores e formatos variados, cerâmicas extrudadas para o piso, ferro natural, granilite e tijolos de demolição da própria construção.

FIGURA 45 – Planta baixa EAT



Fonte: da autora, adaptado de <<http://www.archdaily.com.br>>

FIGURA 46 – Corte Longitudinal EAT

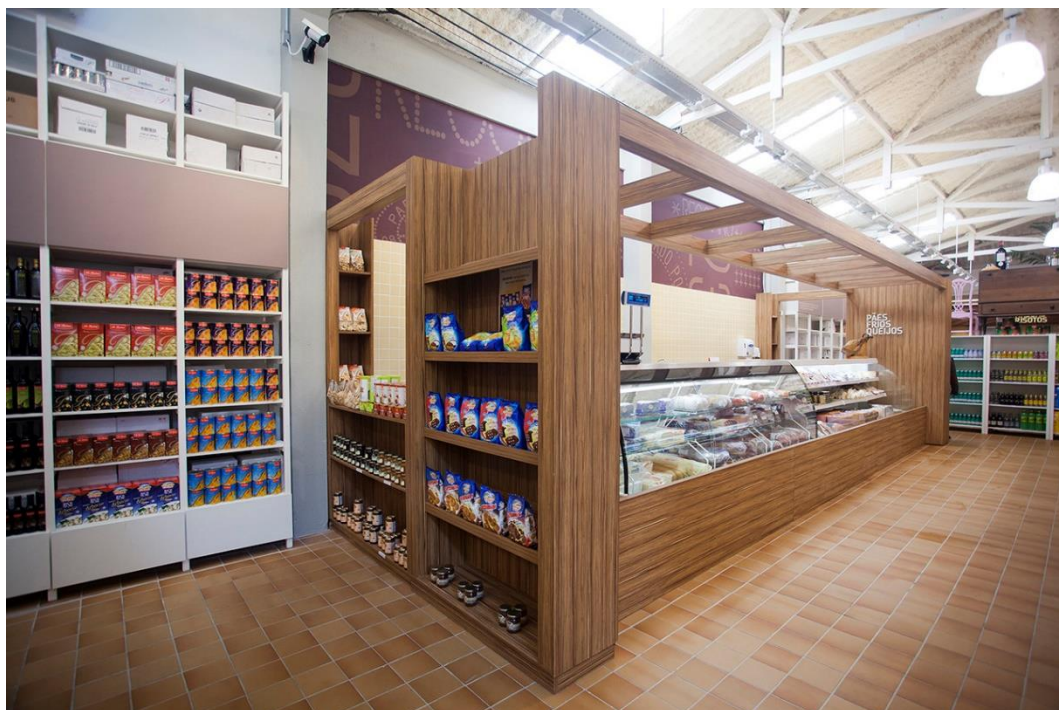


Fonte: da autora, adaptado de <<http://www.archdaily.com.br>>





FIGURAS 47 e 48 – Vista interna EAT... Empório e restaurante



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>

Figuras 49 e 50 – Vista interna EAT... Empório e restaurante



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>



Fonte: <<http://www.galeriadaarquitectura.com.br>>



## BIBLIOGRAFIA

---

## BIBLIOGRAFIA

ANVISA. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acesso: 13 de novembro de 2018.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. Da alimentação à gastronomia. Brasília (DF): Universidade de Brasília, 2005.

ARCHDAILY. Eat restaurante e empório. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-99077/restaurante-e-emporio-eat-slash-a-m-studio-de-arquitetura>> Acesso: 02 de dezembro de 2018

ASBAI. Alergia alimentar. Disponível em: <<http://www.asbai.org.br/secao.asp?s=81&id=306>> Acesso: 22 de novembro de 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 9050: acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 9077: saídas de emergência em edifícios. Rio de Janeiro: ABNT, 2001.

CICLO VIVO. **Veganismo e vegetarianismo.** Disponível em: <<https://ciclovivo.com.br/vida-sustentavel/alimentacao/14-dos-brasileiros-se-declaram-vegetarianos-ou-veganos/>> Acesso: 21 de novembro de 2018.

EMPRATADO. Eat restaurante e empório. Disponível em: <<https://empratado.com.br/Noticia/514213/eat-emporio-restaurante-e-opcao-sortida-para-todos-os-momentos-do-dia-com-gastronomia-democratica>> Acesso: 02 de dezembro de 2018

FRANCO, Ariovaldo. De cacador a gourmet: uma história da gastronomia. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

GALERIA DA ARQUITETURA. Eataly São Paulo. Disponível em: <[https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura\\_/eataly-sao-paulo/2933](https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura_/eataly-sao-paulo/2933)> Acesso: 02 de dezembro de 2018

IBGE. IBGE lança pesquisa de orçamentos familiares. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/10475-ibge-lanca-a-pesquisa-de-orcamentos-familiares-um-retrato-de-como-os-brasileiros-gastam-o-seu-dinheiro>> Acesso: 26 de setembro de 2018

LAJEADO. Plano diretor de Lajeado. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/plano-diretor-lajeado-rs>> Acesso: 25 de novembro de 2018

LAJEADO. Código de obras de Lajeado. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/codigo-de-obras-lajeado-rs>> Acesso: 25 de novembro de 2018

LAJEADO. Feira do produtor. Disponível em: <<http://www.regiaodosvales.com.br/feira-do-produtor-de-lajeado-tera-atividade-alusiva-a-semana-da-alimentacao/>> Acesso: 05 de setembro de 2018

MARICATO, Percival Menon. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Disponível em:

<[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf)> Acesso: 22 de novembro de 2018.

NEUFERT, Ernst. **Arte de projetar em arquitetura**: princípios, normas e prescrições sobre construção, instalações, distribuição e programa de necessidades, dimensões de edifícios, locais e utensílios. 5. ed. São Paulo: Gustavo Gili, 2001.

ORGÂNICA BRASIL. O mercado de alimentos orgânicos no Brasil. Disponível em: <<https://www.organicabrasil.com.br/produtos-organicos-no-brasil>> Acesso: 30 de setembro de 2018

PORTAL EDUCAÇÃO. Doenças crônicas não transmissíveis. Disponível em: <<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/nutricao/doencas-cronicas-nao-transmissiveis-dcnt/27450>> Acesso: 21 de novembro de 2018.

PORTAL EDUCAÇÃO. História dos restaurantes. Disponível em: <<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/educacao/historia-dosrestaurantes/17825>> Acesso: 21 de novembro de 2018.

SAÚDE. Entenda as diferenças entre intolerância e alergia alimentar. Disponível em: <<https://saude.abril.com.br/medicina/entenda-as-diferencas-entre-intolerancia-e-alergia-alimentar/>> Acesso: 22 de novembro de 2018.

VEGANISMO BRASIL. Perguntas e respostas. Disponível em: <<http://www.veganismo.org.br/p/perguntas-e-respostas.html>> Acesso: 21 de novembro de 2018.

